



< retour

Epicerie

Bouillon de volaille



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Autres condiments

Poids moyen : 10g

Le bouillon de volaille s'obtient généralement lors de la cuisson du poulet que l'on utilise comme mouillement afin d'élaborer des potages ou des sauces. On peut parfaitement le préparer soi-même ou bien l'acheter en supermarché sous forme liquide, en poudre ou en cube.

Préférer les bouillons ne contenant pas de glutamate (étiqueté E621), un exhausteur de goût qui peut causer des allergies.

VARIÉTÉS

Bouillon de volaille, à base de poulet, parfait pour cuisiner les viandes blanches.

Bouillon de poule-au-pot :Le bouillon de poule est généralement composé de volaille, de carottes, poireaux et navets. Le bouillon de poule se substitue au sel.

Bouillon de poulet :Le bouillon de poule est généralement composé de poulet, de carottes, poireaux et navets. Il n'est pas nécessaire de rajouter du sel.

COMMENT CHOISIR ?

Au rayon des bouillons en tablette, lire les étiquettes avec soin. Choisir de préférence un bouillon dont le premier ingrédient n'est pas le sel ou la malto-dextrine, afin d'avoir un bouillon parfumé et pas trop salé, ce qui est souvent le défaut de ce genre de produits. Privilégier les bouillons dégraissés, moins riches en matières grasses.

QUE FAIRE AVEC ?

Le bouillon-cube a les mêmes utilisations que le bouillon classique : pour pocher, cuire une viande ou un poisson, des légumes, pour relever les pâtes, riz, risottos...On l'utilise également en base de sauce : pour des déglacages, des fonds de sauces. On peut également le faire prendre en gelée, pour réaliser des aspics et des terrines.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Au sec et à l'abri de la lumière, dans un placard. Les tablettes peuvent se couper en 2 : le reste de la tablette non utilisée doit être consommé dans les 2 semaines.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

Un bol de bouillon permet de se réchauffer au cœur de l'hiver. Très peu calorique, les bouillons cubes sont parfois trop salés : choisissez-les avec soin. Ils peuvent également contenir des graisses hydrogénées : privilégiez ceux à base d'ingrédients naturels.

calories



calcium

protéines



sodium

glucide



acides

lipide

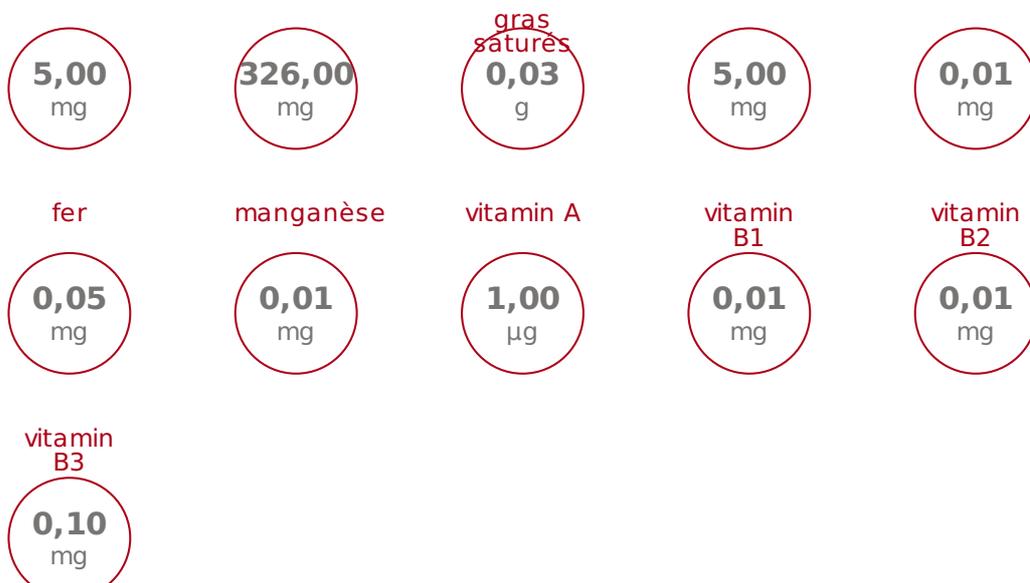


phosphore

magnésium



zinc



[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

Ingrédient de base en cuisine, qu'il soit à base de viande ou uniquement de légumes, la préparation d'un bouillon est longue et minutieuse. C'est pourquoi lorsqu'en 1865 Liebig mit au point l'extrait liquide de viande, son succès fut immédiat ! Le bouillon cube fut ensuite mis sur le marché en 1908 par Maggi, suivi par Oxo en 1910.

Risotto à la courgette et au parmesan [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Soupe de quinoa [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

Crème d'asperge [5]

[En savoir plus \[5\]](#)

Soupe de topinambours de mads [6]

[En savoir plus \[6\]](#)

Sauce au café [7]

[En savoir plus \[7\]](#)

Purée d'asperges [8]

[En savoir plus \[8\]](#)

Emulsion au gingembre confit [9]

[En savoir plus \[9\]](#)

Fricassée de poulet crémeuse aux petits pois [10]

[En savoir plus \[10\]](#)

Crème de potimarron, émulsion à la châtaigne [11]

[En savoir plus \[11\]](#)

Bouillon moussieux de foie gras, fricassée de champignons et noisettes [12]

[En savoir plus \[12\]](#)

1

2

[13]

3

[14]



[13]

dernier »

[14]

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15401>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15401>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/risotto-la-courgette-et-au-parmesan>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/soupe-de-quinoa>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/creme-dasperge>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/soupe-de-topinambours-de-mads>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/sauce-au-cafe>

[8] <https://www.qooq.com/recipes/puree-dasperges>

[9] <https://www.qooq.com/recipes/emulsion-au-gingembre-confit>

[10] <https://www.qooq.com/recipes/fricassee-de-poulet-cremeuse-aux-petits-pois>

[11] <https://www.qooq.com/recipes/creme-de-potimarron-emulsion-la-chataigne>

[12] <https://www.qooq.com/recipes/bouillon-mousseux-de-foie-gras-fricassee-de-champignons-et-noisettes>

[13] <https://www.qooq.com/ingredients/bouillon-de-volaille?page=1>

[14] <https://www.qooq.com/ingredients/bouillon-de-volaille?page=2>